

No knead Bread

Zutaten für:

1 Rezept

425	Gramm	Halbweissmehl
1	Gramm	Trockenhefe
325		Wasser
11	Gramm	Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenrühren - nicht kneten.

Zugedeckt 18 Stunden gehen lassen - anfänglich für 2 Stunden bei Raumtemperatur, danach im Kühlschrank.

Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 240 Grad vorheizen. Einen absolut dicht schliessenden gusseisernen Topf inklusive Deckel eine halbe Stunde darin aufheizen.

Währenddessen ein Stück Backpapier bemehlen, dasselbe mit den Händen tun. Den Teig (er ist zu diesem Zeitpunkt ziemlich weich, das ist normal) mit einem Schaber auf das Backpapier bugsieren, ihn kurz einmal von rechts, dann einmal von links zur Mitte überschlagen. Mit den Händen ganz leicht von den Seiten zu einer Kugel formen. Immer noch nicht kneten! Keine Sorge, wenn der Teig ein bisschen in die Breite geht und eher aussieht wie ein Fladen, das macht gar nichts.

Nachdem der Topf eine halbe Stunde lang aufgeheizt wurde, die Teigkugel vorsichtig in den heissen Topf legen.

Deckel aufsetzen und 30 Minuten bei 240 Grad backen. Dann den Deckel abnehmen und weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis die Kruste goldbraun und aufgerissen ist.